



Nama :  
Tarikh :

Pernyataan di bawah adalah berkaitan kaedah-kaedah asas memasak. Pilih contoh masakan menggunakan kaedah tersebut. Tulis kaedah di ruangan disediakan. Rujuk nota yang diberi.

1. **Menggoreng makanan dengan menggunakan minyak yang sedikit. (Sekadar cukup untuk meliputi bawah kual)**



Kaedah:

\_\_\_\_\_

2. **Kaedah memasak makanan pejal dan berlemak menggunakan api terbuka dengan menggunakan arang kayu / ketuhar.**



Kaedah:

\_\_\_\_\_

3. **Makanan di masukkan ke dalam kual dan sentiasa dikacau atau diterbalikkan supaya tidak hangus.**



Kaedah:

\_\_\_\_\_

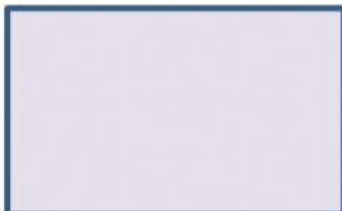
4. **Kaedah memasak makanan dalam air mendidih dan dibiarkan masak secara mereneh sehingga lembut.**



Kaedah:

\_\_\_\_\_

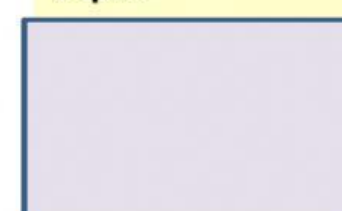
5. **Menggoreng dalam minyak panas yang menutup seluruh makanan yang digoreng.**



Kaedah:

\_\_\_\_\_

6. **Kaedah memasak menggunakan ketuhar elektrik, ketuhar gas atau ketuhar yang diletakkan di atas dapur.**



Kaedah:

\_\_\_\_\_

